

## No. 7

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **37.2**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **30 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (67.6%)	75 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.5%)	75 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.8%)	60 %	150
Ziarno	Fawcett Caramalt	0.5 kg (6.8%)	70 %	12
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.7%)	1 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (2.7%)	1 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	HT T-90 Tradition	50 g	30 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Inne	Cukier wanilinowy (1 opakowanie)	12 g	Gotowanie	3 min